

# MOCACCINO CREMOSO

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 e ½ colher (sopa) de amido de milho
- 1/3 de uma caixinha de leite condensado
- 2 colheres (chá) de café solúvel

## MODO DE PREPARO

Reserve 50 ml de leite.

Em uma panela em fogo brando coloque o restante do leite e o chocolate em pó. Misture até dissolver completamente o chocolate.

Em um recipiente misture o leite que tinha reservado com o amido de milho, quando estiver dissolvida acrescente na panela, e misture lentamente com uma colher.

Adicione o café solúvel, e por último o leite condensado.

Quando a mistura começar a ferver não pare de mexer para que não grude e não queime, quando a consistência estiver bem cremosa, desligue o fogo e continue mexendo por mais uns 2 minutos.

Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47627-mocaccino-cremoso.html>